D

GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

GB **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**

F **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D’UTILISATION**

I **ISTRUZIONI PER L’USO ED IL MONTAGGIO**

E **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**

P **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**

GR **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**

PL **INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŹU**

HU **HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

D **Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**

GB **Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches**

F **Plaque de cuisson vitrocéramique à encastrer avec commande Touch-Control**

I **Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**

E **Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**

P **Placa de cozinhar em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**

GR **Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής**

PL **Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control**

HU **Beépíthető kerámia-üveg főzőlap touch-control-kezeléssel**

223291



Ha adquirido una encimera de vitrocerámica con panel de mando Touch Control (control táctil).
Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su encimera, preste especial atención a los capítulos 2 y 3 de estas instrucciones de manejo.
Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras. En la placa de características situada en la cubierta de estas instrucciones de manejo puede ver el tipo de encimera que ha adquirido.

Indice

1. Manejo

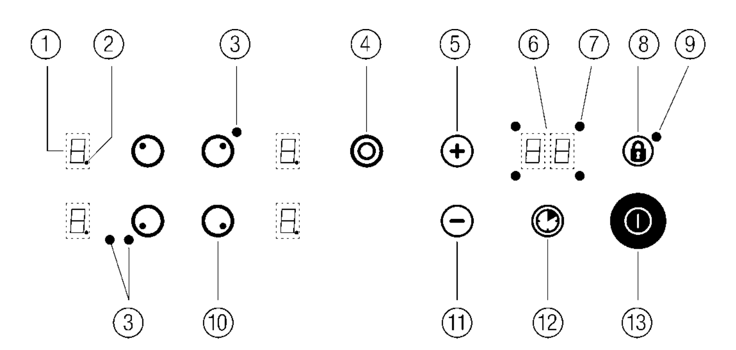
1.1 Su nueva encimera con mando Touch Control

Estas instrucciones son válidas para los modelos: GKST 90-35..., GKST 90W y GKST 90N.

1.2 Panel de mandos Touch Control

Después de conectar la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del mando que se da por finalizado con una breve señal acústica.

① *Indicador de nivel de cocción*
② *Punto de disponibilidad zona de cocción (se ilumina: zona de cocción disponible)*
③ *Lámpara de control* de conexión de circuito múltiple
④ *Tecla de circuito múltiple*
⑤ *Tecla Más*
⑥ *Indicador del temporizador*
⑦ *Lámpara de control del temporizador*
⑧ *Tecla de bloqueo*
⑨ *Lámpara de control del bloqueo (mando)*
⑩ *Tecla de zona de cocción*
⑪ *Tecla Menos*
⑫ *Tecla del temporizador*
⑬ *Tecla de Encendido/Apagado (mando)*



1.3 Manejo del Touch Control

Por principio, cada accionamiento de una tecla es confirmado por una señal acústica.
Accionando la tecla de Encendido/Apagado ⑬ se pone en marcha el mando. Para conectar, poner el dedo en la tecla hasta que se ilumine un "0" en todos los indicadores de niveles de cocción y parpadee el punto de disponibilidad zona de cocción ②. El siguiente accionamiento tiene que producirse ahora dentro de los próximos diez segundos, ya que en caso contrario el mando se desconecta automáticamente.
Para conectar una zona de cocción se accionará la tecla correspondiente ⑩ de la zona de cocción deseada. Correspondientemente se enciende el punto de la zona de cocción de preparada para el uso ② de la zona de cocción activada.
Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Todas las zonas de cocción que estén conectadas pueden ser desconectadas en todo momento. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activa, el punto de disponibilidad 4de la zona de cocción ② se ilumina.
Con la tecla Menos ⑪ es posible reducir el nivel de cocción hasta "0"; también es posible desconectarlo directamente accionando simultáneamente las teclas Menos y Mas ⑪+⑤.
Por principio es posible desconectar en todo momento el mando completo por medio de la tecla de Encendido/ Apagado ⑬: Para desconectar la encimera en su totalidad hay que poner el dedo durante un tiempo breve en la tecla de Encendido/Apagado ⑬, hasta que se apaguen todas las lámparas de control.
Accionando la tecla de bloqueo ⑧ quedan bloqueadas contra un accionamiento involuntario todas las teclas excepto la tecla de Encendido/Apagado ⑬. Cuando el bloqueo ha sido activado, ello se indica por medio de la lámpara de control ⑨. Pulsando de nuevo la tecla de bloqueo ⑧ se anula de nuevo el estado de bloqueo.

Indicación de calor residual

La indicación de calor residual tiene lugar por medio de una "H" iluminada en el indicador de la zona de cocción correspondiente ①.

Golpe de inicio de la cocción

Activar la zona de cocción mediante la tecla de zona de cocción ⑩. Accionar la tecla Menos ⑪ y seleccionar el nivel de cocción 9. Conectar a continuación el golpe de inicio de la cocción con la tecla Más ⑤. La visualización de punto de cocción ① cambia durante el tiempo de impulsión con- tinuamente entre el signo A (Impulso de cocción) y el punto de cocción seleccionado. Ahora es posible seleccionar el nivel de prosecución de la cocción deseado entre el 1 y el 8. Si se deja, sin embargo, el nivel de cocción 9, sin seleccionar un nivel de prosecución de la cocción entre el 1 y el 8, entonces el golpe de inicio de la cocción se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 segundos. La duración del golpe de inicio de la cocción depende del nivel de prosecución de la cocción seleccionado y se puede obtener en las tablas de tiempo adjuntas. Si después de elegir el nivel de prosecución de la cocción deseado se pulsa la tecla Más ⑤, entonces la duración del golpe de inicio de la cocción se prolonga en correspondencia con la tabla. Si después de seleccionar el nivel de prosecución de la cocción deseado se presiona la tecla Menos ⑪, entonces el golpe de inicio de la cocción finaliza antes de tiempo.

Tabla de tiempos

GIC = Golpe de inicio de la cocción
Tiempo de duración en minutos, segundos

Nivel de cocción	GIC (min:seg)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30

Conexión de doble / triple circuito

La conexión de doble / triple circuito de la zona de cocción respectiva sólo puede producirse después de haber activado y conectado la zona de cocción correspondiente.
Seleccionar el nivel de cocción deseado, entre el 1 y el 9. Conectar el segundo circuito accionando la tecla de circuito múltiple ④. La lámpara de control ③ se ilumina. En caso de conexión de triple circuito, el tercer circuito se conecta accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple ④. La segunda lámpara de control ③ se. Para desconectar la conexión de doble / triple circuito la zona de cocción correspondiente tiene que estar activada Accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple ④ se desconectan los circuitos exteriores. Las lámparas de control ③ se apagan.

Reconocimiento de recipientes (RR)

Si su encimera dispone de un reconocimiento de recipientes, entonces el RR comprueba, después de que se haya seleccionado un nivel de cocción, si sobre la zona de cocción hay un recipiente de metal. Si no se reconoce ningún recipiente, entonces aparece un **u** en la indicación y la fuente de calor permanece desconectada. Si dentro de un espacio de tiempo de 10 minutos se pone un recipiente sobre la zona de cocción, entonces la fuente de calor se conecta y en la indicación aparece el nivel de cocción seleccionado. Las zonas de cocción de doble circuito o la zona de fritura se conectan automáticamente, esto es, el RR reconoce también el tamaño del recipiente. Si no se pone ningún recipiente sobre la zona de cocción, ésta es desconectada por motivos de seguridad una vez transcurridos 10 minutos.
El RR reconoce únicamente recipientes metálicos. Por supuesto, para poder cocinar también con una batería de cocina no metálica, es posible desconectar el RR para cada una de las zonas de cocción. Para ello la zona de cocción deseada ⑩ tiene que estar activa ② y hay que seleccionar un nivel de cocción. Ahora hay que accionar primero la tecla de doble circuito ④ y a continuación, además, la tecla de la zona de cocción correspondiente ⑩. Ahora es posible cocinar sin el RR. La fuente de calor de doble circuito o zona de fritura puede ser conectada ahora por medio de la tecla de circuito múltiple ④.
El RR es activado de nuevo cuando se desconecta la zona de cocción; cuando se la conecte de nuevo, el RR se encontrará de nuevo activo.

¿Cuándo hay que desconectar el reconocimiento de recipientes?

1. **Al utilizar recipientes no metálicos**
2. **Con recipientes que, debido a su tamaño o a su material ya conectan el circuito exterior en zonas de varios circuitos, pero que no lo cubren o lo cubren sólo un poco.**

Después del uso, por motivos de seguridad hay que desconectar la zona de cocción por medio del Touch Control, con objeto de que, estando todavía activo el RR, no pueda conectarse involuntariamente una zona de cocción al desplazar recipientes o al depositar objetos metálicos.

Temporizador

Con el temporizador se desconecta automáticamente una zona de cocción una vez transcurrido un tiempo ajustado entre 01 - 99 minutos. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activada, el punto de disponibilidad ⑦ está encendido. Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Accionar entonces la tecla del temporizador ⑫. En el indicador del temporizador ⑥ aparece "00". Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar un tiempo de cocción deseado entre 01 - 99 minutos. La lámpara de control ⑦ de la zona de cocción ajustada se enciende.
El tiempo de cocción ajustado se puede modificar en todo momento. Activar la zona de cocción correspondiente, accionar la tecla del temporizador y cambiar el tiempo de cocción con las teclas Menos o Más ⑪/⑤.
Una vez que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, la zona de cocción se desconecta automáticamente y durante 2 minutos suena una señal acústica. Es posible desactivar esta señal accionando una tecla cualquiera.
Si se quiere desconectar antes de tiempo el temporizador, accionar la tecla de la zona de cocción correspondiente ⑩ y la tecla del temporizador ⑫. Accionando la tecla Menos ⑪ o bien accionando simultáneamente la tecla Menos y Más ⑪+⑤ es posible poner a "00" el temporizador.
El temporizador también se puede utilizar con función reloj para cocer huevos sin que haya una zona de cocción activada. Para ello, al ajustar el temporizador ⑫ no debe estar activada ninguna zona de cocción. (El punto de disponibilidad para el servicio de zona de cocción ② no se ilumina).

Desconexión automática de seguridad

La duración del servicio de cada una de las zonas de cocción está limitada temporalmente por medio de una desconexión de seguridad que apaga la zona de cocción una vez transcurrido un espacio de tiempo determinado en correspondencia con el nivel de cocción seleccionado. Los tiempos de actuación de este dispositivo de seguridad pueden consultarse en la tabla adjunta. Si la desconexión de seguridad ha desconectado el mando Touch Control, en el indicador de la zona de cocción ① aparece un "0" y/o una "H" en caso de que exista calor residual. Accionando la tecla de Encendido/Apagado ⑬ el mando está de nuevo listo para el servicio.
Si se pulsa más de una tecla simultáneamente, a excepción de las teclas Menos y Más, se interpreta en el sistema de control como un accionamiento de tecla no válido. Si se acciona una o varias teclas durante más de medio minuto, ya sea por derramamiento o por contacto con una olla, entonces el mando supone un caso de fallo y se desconecta automáticamente. En caso de que el accionamiento de la tecla persista, tiene lugar una señal acústica duradera.

Tabla de tiempos

LDS = Limitación de la duración del servicio, Indicación en horas

Nivel de cocción	LDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Algunos consejos relativos a los recipientes

Utilizar únicamente ollas y sartenes con un fondo resistente, liso y, a ser posible, grueso. Esto se aplica particularmente al cocinar a altas temperaturas, p.ej. al freír. Fondos no lisos prolongan los tiempos de cocción y aumentan el consumo de energía. La mejor transmisión de energía se logra cuando el recipiente y la zona de cocción tienen el mismo tamaño. Poner una tapa sobre los recipientes. Con la tapa desplazada o sin ella se desperdicia mucha energía.
Para trabajar directamente sobre las zonas de cocción es posible utilizar batería de cocina de cristal resistente al calor o de porcelana, siempre que los fondos sean planos. Al hacerlo es preciso observar las instrucciones de uso del fabricante.
Hay que eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen.

Antes de cocinar por primera vez, la encimera debe ser limpiada. A continuación conectar las zonas de cocción sucesivamente, sin recipientes, durante 3 minutos al nivel de cocción más alto con objeto de que desaparezca el olor a nuevo y de que se evapore la humedad que pudiera haber en las fuentes de calor. Esto es necesario para que los circuitos electrónicos funcionen de modo impecable.

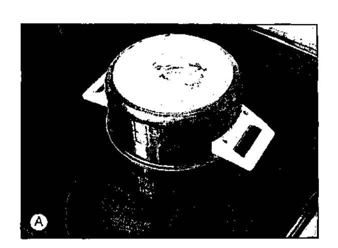
2.2 Indicaciones importantes

Atención: Las superficies de las zonas de cocción y de calentamiento se ponen calientes durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.

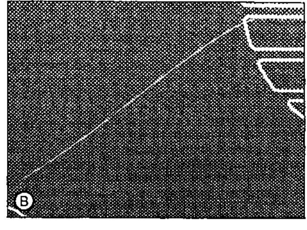
Evitar la caída de objetos duros sobre la encimera. Bajo determinadas circunstancias el material es sensible a cargas mecánicas. Cargas de choque puntuales pueden provocar la rotura de la encimera. Si por motivos de trato descuidado se hubiesen producido roturas, fisuras o grietas sobre la placa de cerámica, hay que ponerla inmediatamente fuera de servicio y desconectarla de la red eléctrica. Para ello se deberá desconectar el interruptor de seguridad destinado a la conexión de la cocina en la caja de fusibles. Se deberá dar aviso al servicio técnico.
¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos! No se permite cocinar comidas envueltas en papel de aluminio o dentro de recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.
No poner nunca en servicio las zonas de cocción sin alimentos sobre ellas. No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.
Las grasas y aceites sobrecalentados pueden inflamarse; por ello hay que preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite, p.ej. patatas fritas, siempre bajo supervisión. Además, los cables de la corriente de los electrodomésticos enchufados en cajas de enchufe situadas en las proximidades de la encimera no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

3. Limpieza y cuidado

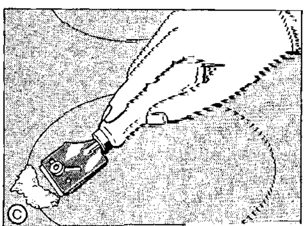


Limpiar la superficie vitrocerámica después de cada uso una vez fría. Incluso la suciedad más leve puede requemarse al conectar la encimera la próxima vez. Utilizar sólo los productos de limpieza recomendados. Lana de acero, estropajos y productos en polvo producen arañazos. Asimismo no deben utilizarse pulverizadores para horno, ya que son altamente abrasivos y atacan la encimera.



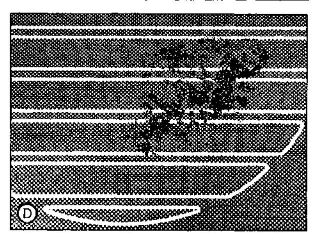
Suciedad ligera

Eliminar la suciedad ligera usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. Enjuagar con agua fría los restos de detergente y secar bien la superficie. Las manchas de agua causadas por agua desbordada en ebullición deben ser eliminadas con vinagre, con limón o con productos disolventes de cal. Si por descuido alguno de estos productos ha caído sobre el marco, deberá eliminarlos de inmediato con un paño húmedo, en caso contrario aparecerán zonas mate.

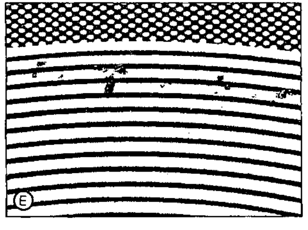


Suciedad profunda

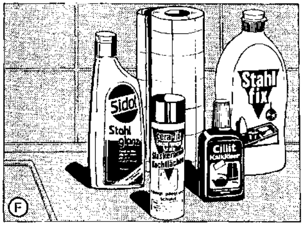
Elimine la suciedad profunda con "Sidol Spezial für Edelstahl", "Stahlfix" o "Cerafix". Aplicar y repartir frotando el producto sin diluir con papel de cocina. Dejar actuar al producto, seguidamente retirarlo completamente pasando un paño con agua fría y secar la encimera asimismo con un paño. El producto que pudiera quedar sobre la encimera puede resultar abrasivo tras encender la misma de nuevo.



La suciedad persistente y las incrustaciones pueden ser eliminadas usando una rasqueta para cristal Ⓒ. La rasqueta para cristal puede adquirirse en los comercios especializados de pintura, bricolaje y ferretería o a través de nuestro servicio técnico. Al comprar hay que prestar atención al mango. Éste no debe ser de plástico, ya que podría fundirse y quedar adherido en la encimera caliente. Hay que tener precaución al utilizarlo - peligro de lesiones!



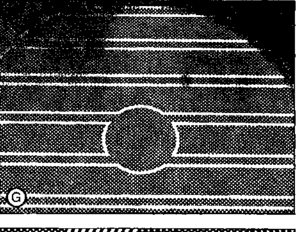
Alimentos con contenido de azúcar pueden dañar duraderamente la superficie de vitrocerámica, porque arañan después de haberse secado. Para evitar tales daños en la superficie hay que retirar esos alimentos con la rasqueta para cristal cuando aún están calientes Ⓓ, Ⓔ.



Cambios de color de la encimera

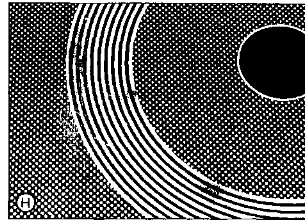
No influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de una modificación del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

El cambio de tonalidad metálica Ⓖ se produce por desgaste abrasivo causado por el fondo de recipientes o por uso de detergentes inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando "Sidol Spezial für Edelstahl" o "Stahlfix". Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces.



Decoración desgastada Ⓗ. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

El azúcar fundido o los alimentos con contenido en azúcar tienen que ser retirados de inmediato en estado caliente con una rasqueta de cristal Ⓒ, en caso contrario pueden producirse entstehen Ⓓ, Ⓔ.



Con los cuidados apropiados, su encimera conservará un bonito aspecto durante mucho tiempo y la limpieza es así más sencilla.

Para su cuidado recomendamos que utilice "Cerafix". El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. También es importante efectuar un cuidado periódico.



4. Montaje

4.1 Conexión eléctrica (valores de conexión)

(Para los valores de conexión y denominación de modelo: véase la cubierta de las presentes instrucciones de servicio)

La conexión eléctrica deberá efectuarla un electricista autorizado, que se cerciore de la correcta instalación según la normativa en vigor (Alemania VDE, Austria ÖVE, Suiza SEV). Además deberá prestar especial atención a que la instalación cumpla en su totalidad con la normativa local de la empresa suministradora de energía eléctrica.

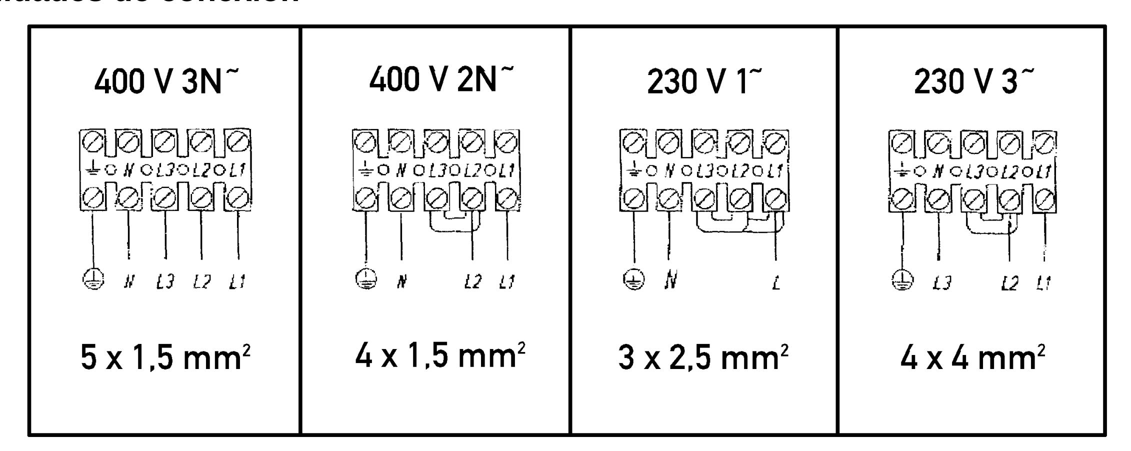
Al aparato eléctrico deberá ir antepuesto por parte de la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una apertura mínima de contactos de 3 mm. Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.

Para la conexión se deberá soltar la tapa del lado interruptor en la parte inferior del aparato para acceder hasta las regletas de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.

La línea de conexión tiene que corresponderse como mínimo con el tipo H05 VV-F.
Hay que tener cuidado de que la longitud no necesitada de la línea de conexión no sea tendida en la zona de montaje de la encimera.

La posición del pasamuros para cable puede tomarla de la figura 4.

Posibilidades de conexión

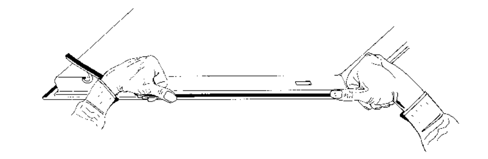


4.2 Trabajos de mantenimiento y de reparación

En las reparaciones el aparato deberá estar sin corriente, esto es, el dispositivo de separación por parte de la instalación tiene que ser abierto con anterioridad. En caso de aviso de asistencia técnica, hay que indicar siempre el tipo y número de fabricación. En la placa de características o en la cubierta de las instrucciones de manejo se encuentran los datos necesarios. Después de cada desmontaje de la encimera empotrable de vitrocerámica hay que comprobar el aislamiento y sustituirlo en caso de que sea necesario.

4.3 Recorte de la superficie de trabajo

Efectuar todas las operaciones de recorte sobre muebles y superficie de trabajo y eliminar la viruta antes de insertar el aparato.



La medida del recorte de la superficie de trabajo se indica en el esquema de medidas (figs.1+2).

Hay que sellar las superficies del recorte con una pintura protectora impermeable.

Es absolutamente necesario montar horizontalmente la superficie de trabajo, y con ello también la encimera. Someter a presión a la encimera mediante una colocación torcida sin un apoyo completo aumenta el peligro de ruptura.

4.4 Montaje

Verificar antes del montaje que el aislamiento está colocado sin interrupción en todo el perímetro de la superficie vitrocerámica.
Al montar la encimera sobre una superficie de trabajo que disponga de un revestimiento cerámico o similar (azulejos), deberá retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la superficie de trabajo con material aislante, tal como caucho-silicona resistente al calor.

¡Atención! Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, de manera que no sea posible un contacto accidental con la parte inferior de la encimera. El entresuelo deber poder ser retirado sólo con ayuda de herramientas y tiene que ser montado a una distancia mínima de 20 mm en relación con la parte inferior de la encimera para que el cable de conexión a la red no toque la parte inferior de la encimera (Fig.4)
Si la encimera ha de ser montada por encima de un horno empotrado, éste tiene que estar equipado con un ventilador de refrigeración. En este caso no es necesario un entresuelo.

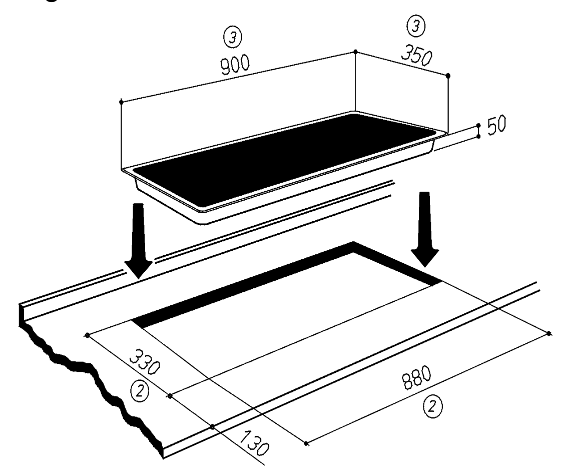
Por debajo de la superficie de trabajo, en la zona del recorte, no debe haber ningún travesaño.
Insertar cuidadosamente la encimera y unirla fijamente con la superficie de trabajo mediante los elementos de sujeción correspondientes.
Tipos: FGKST 90-35... y GKST 90 - 35...
Enroscar los muelles en el recorte según el dibujo. Seguidamente hay que presionar uniformemente la encimera desde arriba en los muelles de sujeción.
Al enroscar se deberá utilizar por principio el orificio superior del muelle, a no ser que la superficie de trabajo esté azulejada. (Fig. 3)
Tipos GKST 90W y GKST 90N (Fijación en superficies de trabaja de madera)
Modelos FGKST 90 - 35..., GKST 90 - 35.. (Fijación en superficies de trabajo de granito o de materiales similares)
Se adjuntan resortes de sujeción, tornillos de chapa y tuercas de tarabilla (observar los dibujos). Introducir las tuercas de tarabilla en la encimera delante y detrás. ¡Al enroscar no extender en exceso los resortes!
Observar que la superficie de trabajo o la encimera tienen que quedar en posición horizontal. Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la superficie de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared. Aplicar juntas perfiladas, cintas para juntas y productos para estanqueizar. Referente al grado de protección contra peligro de incendios, se trata de un aparato de tipo Y, esto significa que el aparato puede emplazarse con su lado posterior y uno de ambos lados junto a paredes o muebles de cualquier altura. Sin embargo, en el otro lado sólo pueden colocarse aparatos o muebles de la misma altura que la del presente equipo.



Tipos: GKST 90 - 35..., FGKST 90 - 35...

Tipo: GKST 90 - 35...

Fig. 1



Tipo: FGKST 90 - 35...

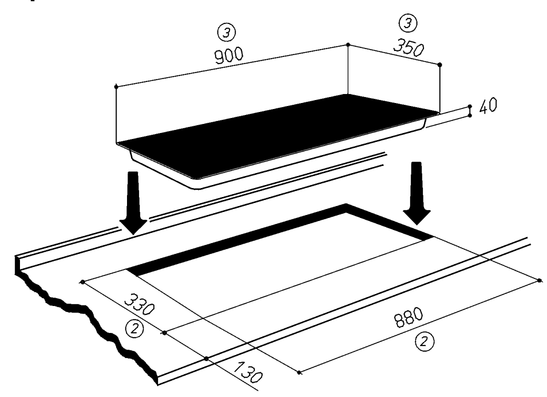
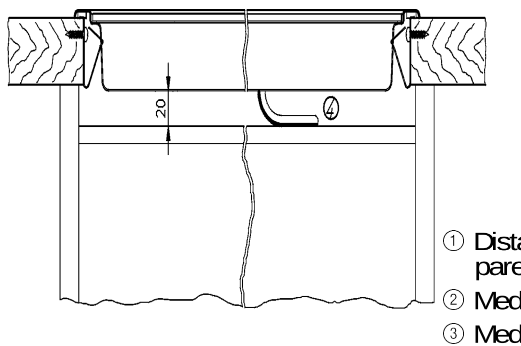


Fig. 4



Fijación en superficies de trabajo de madera y materiales similares

Fig. 2

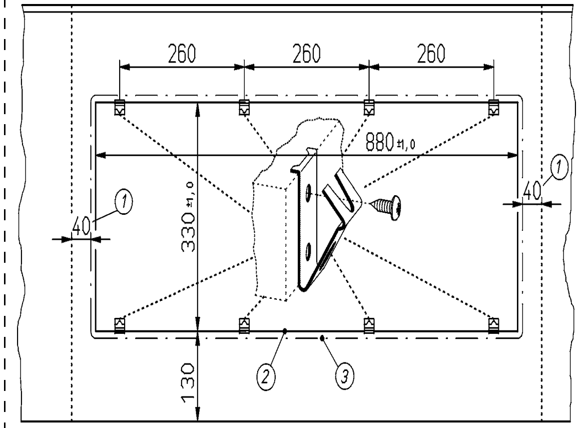


Fig. 3 - GKST 90 - 35...

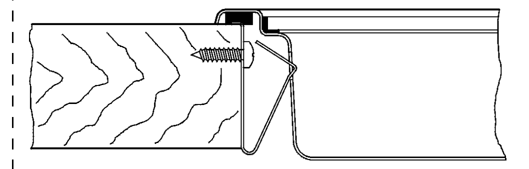
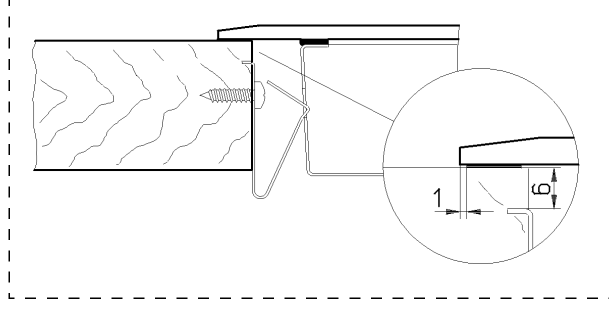


Fig. 3 - FGKST 90 - 35...



① Distancia mínima a las paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Fijación en superficies de trabajo de granito o de materiales similares

Fig. 2a

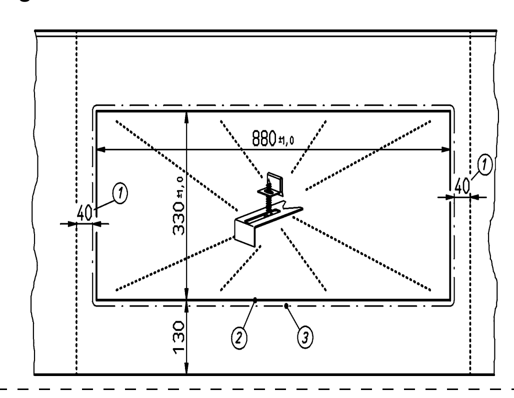
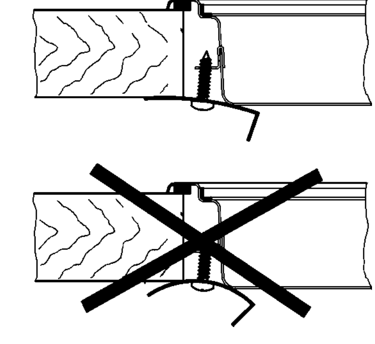
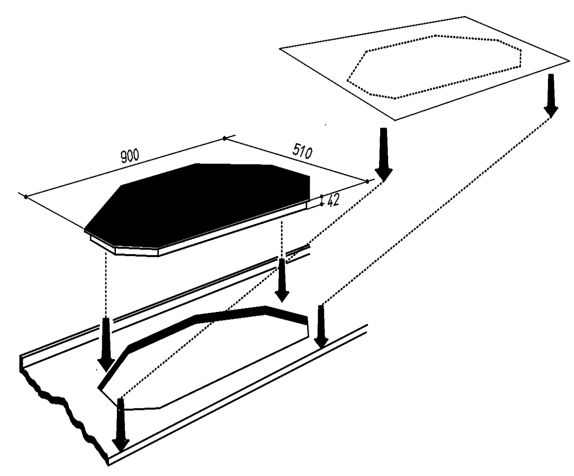


Fig. 3a



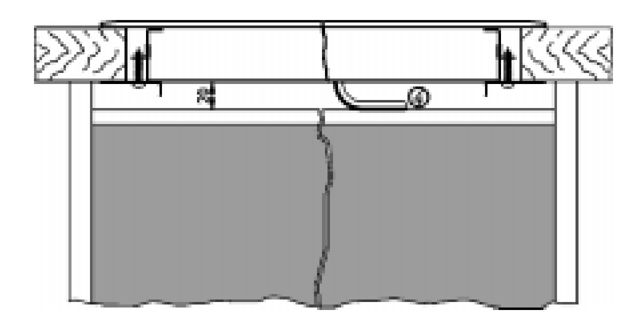
Tipos: GKST 90W, GKST 90N

Tipo: GKST 90W
Fig. 1



Tipo: GKST 90N

Fig. 4



① Distancia mínima a las paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera



Fijación en superficies de trabajo de madera y materiales similares

Fig. 2

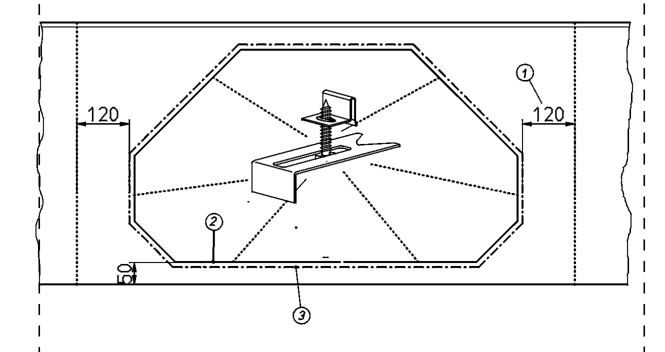


Fig. 2

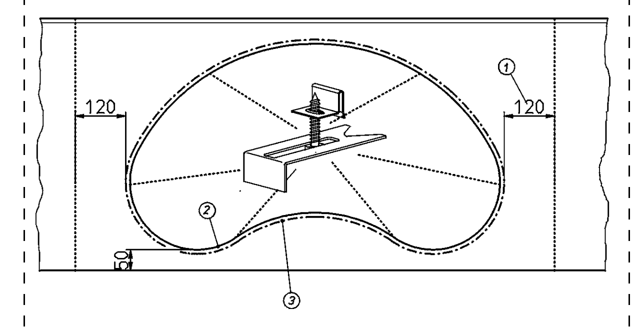


Fig. 3

